

**UNIVERSITAT
JAUME I**Universitat per a Majors
Vicerectorat d'Estudis i Docència**Graduat Universitari
Senior****ASSIGNATURA: LA CULTURA DE CASTELLÓ I EL SEU MARC DE REFERÈNCIA****Codi 3029 3r curs. Credits 2****Professor: José Juan Sidro Tirado.****Sessió 9^a.**

8.- Referents de la mar:

8A.- El Grau i la Mar: 8A1.El nucli urbà i el port / 8A2. Els peixos / 8A3. La cuina marinera

8.- Referents de la mar:**Justificació:**

Cultura mediterrània és un concepte antic, utilitzat molt comunament en tot tipus de contextos, per designar els trets de cultura o civilització comunes al llarg de la Mediterrània. En les classificacions etnogràfiques de l'antropologia clàssica, completament desfasades i desacreditades en l'actualitat, es deia "raça mediterrània" a un conjunt de pobles dominant en els territoris adjacents al mar Mediterrani.

A Castelló sempre hem estat mediterranis, però la manera de ser, la manera d'entendre la vida i la mort, de la gent castellanera de la mar, ha estat al llarg del temps una manera més o menys comuna, diferent de la de gent de Castelló de la terra endins.

La cultura castellanenca ha estat per tant interacció i confluència entre la vida a la terra, la Plana, i la vida a la mar. Hi ha tota una cosmovisió i una consciència al voltant de la gent de mar: el glossari marítim és immens, i l'anecdota, interminable.

L'imaginari de la gent de mar és, doncs, una mena d'armari de bitàcola de gestes i desgràcies. L'organització laboral i financera, les dedicacions, els

motors econòmics lligats a la mar, la pesca i tota la seua evolució fan necessari completar la nostra base cultural des de la perspectiva, els anhels, el pes i el rol de la gent de la mar.

Cal conèixer i relacionar la fisonomia grauera amb el tipus de població que l'ha anat conformant amb el pas dels anys, així com les especials relacions humanes a bord dels vaixells de pesca, on tradicionalment només hi havia homes, i, a la vegada, l'organització al barri, separat, segregat de la pròpia Vila, elements que, indirectament, creen una manera de ser i de veure la vida certament singular.

I la mar es peix; la configuració del paisatge litoral del Grau, el seu urbanisme, el patrimoni material i immaterial dels seus habitants, fins i tot la idiosincràsia de la gent, ha estat forjada pel paper del peix, i el peix ha estat, en totes les seues varietats, motor d'economia del grau i la cuina marinera també ha esdevingut un element de la cultura que cal conèixer per a estimar, doncs ningú estima allò que no coneix.

8A.- El Grau i la Mar:

8A1. El nucli urbà i el port

L'aparició de ruïnes procedents de l'etapa ibera i romana constaten la creença que la zona del Grau compta amb més de 2000 anys de tradició de comerç portuari. A més a més, durant els anys d'ocupació musulmana d'aquestes terres va haver-hi comerç, ja que el rei Jaume I va ordenar construir l'anomenat "Camí Vell de la Mar" per a unir la ciutat de Castelló amb la zona del barri del Grau on s'han trobat recentment les i iberes. runes romanes

L'activitat comercial des de llavors no ha fet res més que créixer. Els primers pescadors que es coneixen es daten de l'any 1398 i estaven domiciliats a la parròquia de Sant Tomàs, al carrer Escultor Viciano de Castelló. El grau és un lloc de pas. Un lloc trepitjat només pels pescadors de Castelló que, per tal d'anar a la mar, han de creuar-lo. El primer cens del Grau com a barri independent data del 1865 amb 428 veïns.

I tot i que ara el grau és molt més que peix, la pesca i l'ofici de pescador, juntament amb altres activitats i ocupacions variades entorn de la navegació, tant en els moments històrics de més esplendor econòmic i social, com en altres menys transcendents, ha estat el motor de l'economia, doncs ja se sap, l'ofici de la mar, com gairebé tots els d'abans, tenien una arrelada tradició que es transmetia de pares a fills. El fill d'un mariner, forçosament havia de ser un mariner.

Entre els habitants del Grau s'han diferenciat històricament tres grups de veïns: els pescadors sense embarcació, els més nombrosos, caps de família que vivien en les cases de lloguer, de vegades fins i tot compartides amb altres famílies i de procedència forana, els que disposaven d'embarcació i feien de

revenedors, i els armadors rics, personatges singulars que feien de l'ofici de la mar el seu benefici.

Al nostre Grau s'ha practicat sempre una pesca de dia, en estar els pescadors en mar menys de vint-i-quatre hores si la pesca es desenvolupa en circumstàncies normals. Històricament, els pescadors sempre s'han vist com un grup marginal, molt marcat per la precarietat i la incertesa pròpia de la meteorologia i uns materials i unes embarcacions molt primaris.

El treball de la pesca i aquesta estructura, aplega intacta fins a la meitat del segle XX, a partir d'ací, progressivament, aquesta tradició s'anà perdent fins a desaparèixer. Avui, s'ha de dir ben prompte, al Grau de Castelló cada vegada n'hi ha menys mariners fills del Grau.

Al moll pesquer, avui, a la segona dècada del segle XXI, rarament es veu cap mariner del Grau de menys de trenta anys. Els mariners grauers tots tenen un mínim de quaranta o cinquanta anys, i a més a més, solen ser amos de barca, o tripulants qualificats, és a dir, patrons o motoristes, els fills dels quals, ja ara en edat d'incorporar-se al treball, han dreçat els seus camins lluny del món de la mar.

Durant molts segles la platja va ser, al seu torn, un espai de gran importància en la vida quotidiana de la gent de mar. Allà es construïen i reparaven barques; i els filadors i remenders treballaven en el manteniment de les xarxes dels pescadors.

Els inicis del Port de Castelló van estar clarament vinculats a la vocació exportadora de la província. Una vocació que en aquests primers anys la protagonitzen fonamentalment el sector de la taronja, que en l'últim quart del segle XIX va experimentar un important auge en els seus enviaments per mar cap als principals mercats europeus. La taronja representava més del vuitanta per cent del moviment anual del port.

Encara que la primera pedra per a la construcció del moll de llevant que dóna origen al Port de Castelló es va col·locar al 1891, la creació de la Junta del Port data de 1902 i el 1924 es crea la confraria de pescadors.

Però no només la taronja va marcar els inicis del Port de Castelló, també els enviaments de rajoles procedents de les fàbriques d'Onda van ser una de les mercaderies característiques del port a la fi del segle passat i principis de l'actual.

A la dècada dels 50 del segle passat, l'enginyer Modest Vigueras va redactar un altre projecte d'ampliació sobre la prolongació del dic d'abric. Mentrestant, als anys 70, es va fer realitat la dàrsena pesquera i un cop culminada la construcció del Moll de Costa, la llotja es va traslladar al port pesquer en el seu actual emplaçament.

El Port Pesquer ha reunit les embarcacions dedicades a la pesca a la capital de la província, una activitat que ha estat molt important al llarg dels anys al barri

mariner. Aquest ha sofert diverses remodelacions i, actualment té la seu al costat, la llotja, on es poden trobar les captures del dia.

La història més recent del Grau de Castelló va paral·lela al port comercial i pesquer, el desenvolupament del qual ha significat també el desenvolupament i el creixement del districte marítim de la capital de la Plana.

8A2.- Els peixos

Al nostre litoral es pesquen gran nombre d'espècies, fet que provoca la diversificació de les tècniques de pesca. El pescador ha de ser un bon navegant i, al mateix temps, ha de conèixer les arts, les espècies, els fons i tot allò que implica la captura del peix.

Al Grau, els pescadors s'agrupen en tres modalitats de pesca: fanal o cércol, bou o arrossegament, i tresmall o artesanal. A través del fanal es capturen espècies de superfície, entre les quals destaca la sardina, mitjançant l'ús d'un art que es tanca en cercle per atrapar les espècies.

La modalitat d'arrossegament de fons és la que exerceix un vaixell pesquer que remolca, en contacte amb el fons un art de xarxa amb portes i malletes, amb la finalitat de capturar espècies de fons principalment el lluç, moll, rap, morralla,

La pesquera anomenada artesanal és la que inclou diverses especialitats de pesca, amb diferents tipus d'art, uns de xarxa, altres d'ham i altres amb cadufs, dedicant-se a la captura d'espècies ben de fons o de superfície segons l'aparell emprat. Aquesta, composta per embarcacions de petit port, amb poca tripulació embarcada. És la pesquera menys important quant a tones de captura aconseguides.

Fer un llistat de tots els peixos que es pesquen per les barques del Grau, seria llarg, ensopit i gens significatiu, de manera que a continuació el que farem serà una selecció d'aquells peixos més importants tant per la quantitat pescada com pel valor econòmic de la seua venda.

Peix blau:

ALADROC, de la mateixa família que la sardina, però més allargat. Un peix de primavera ue es presenta al mercat fresc, fumat, en conserva, salat o en escabetx.

BONÍTOL, és un peix molt apreciat de fàcil neteja i carn saborosa, amb el dors de color blau fosc i el ventre blanc.

CAVALLA, té una carn molt bona , encara que ha estat tradicionalment considerat de qualitat inferior, de color blau verdós i línies transversals fosques.

EMPERADOR, peix amb el maxil·lar prolongat en forma d'espasa, de color blau i reflexos de bronze, de carn molt estimada.

SARDINA, és la reina del peix blau, de color blau verdós al dors i argentat al ventre. De gran valor nutritiu. Al mercat es troben a més de fresques i senceres, tallades a filets, fumades, salades o en llauna.

SORELL, també rep el nom de xixarro. Es consumeix fregit, torrat, al forn o a la planxa.

TONYINA, és el túnid més gran; de dors gris i blavós amb reflexos metàl·lics i ventre argentat. La seua és una carn molt saborosa.

Peix blanc:

CONGRE, de la família de les anguiles, de color gris fosc i reflexos metàl·lic, sense escates, de cos allargat i forma cilíndrica.

DÉNTOL, de poderosa dentadura i llavis carnosos, de color gris argentat amb irisacions verdes o daurades. És un peix molt apreciat pel seu sabor.

LLOBARRO, oeix de color argentós amb taques negres. És un dels peixos més coneguts i valorats per la seua gustosa i consistent carn.

LLUÇ, de cos llargat i ulls grans amb la mandíbula inferior molt gran, és un dels peixos més coneguts i consumits.

MABRA, de cos allargat i pla presenta unes bandes transversals fosques. La seua carn té un sabor suau i agradable.(castellà:herrera)

MERO, de cos voluminós i oval, enorme cap i boca gran i poderosa, amb escates i pell dura. Espècie molt apreciada per la seua fina carn.

MOLL, pot ser de roca o de fang. Té el morro truncat i unes barbetes que actuen com a òrgans tàctils. Molt preuat per la seua carn.

MÒLLERA, poc conegut fora dels àmbits mariners, de cos comprimit i allargat i grans ulls. De carn molt gustosa i fina.

ORÀ, peix de cos alt i comprimit i flancs argentats. És un peix molt apreciat per la seua qualitat amb una carn ferma, molt gustosa i saborosa.

PAGELL, de cos ovalat i comprimit i color rosat. La seua carn és molt estimada.

PALÀ, peix molt aplanat, té la boca a un lateral i els ulls al costat dret, present el costat cec de color blanc i el dors marró fosc, El seu grau de frescor el dóna la mucositat de la seua pell, sent molt apreciat per la qualitat de la carn.

RAP, de forma plana i enorme cap i boca, la funcionalitat de les seues aletes fa que siga un peix que s'arrossega pel fons. La carn és ferma i saborosa i no té espines.

Mol·luscs tous:

CALAMAR, de carn molt apreciada pel sabor i textura, de pell vermellosa i taques fosques.

POP, de cos lleuger i huit braços caçadors amb dues files de ventoses en cadascú, poden canviar de color i expulsar núvols de tinta, molt apreciat per la seua carn

SÈPIA, de color gris amb el dors negre, té el cos arrodonit, amb dues aletes llargues i estretes, posseeix ventoses i una glàndula de tinta. És molt apreciat com aliment.

Marisc:

CIGALA, de cos allargat i closca dura, presenta dues pinces que li donen un aspecte perillós. De color rosa i vermell la seua carn és molt apreciada.

GALERA, crustaci allargat de color groguenc, els seus ulls són pedunculats. Al darrera té dues taques fosques que es poden confondre amb els ulls. La carn és molt bona tot i que són difícils de pelar i de menjar.

LLAGOSTA, crustaci sense pinces davanteres però amb dues grans i fortes antenes. El seu color va del marró al taronja. Al mercat es presenta generalment viva.

LLAGOSTÍ, de cos comprimit, cames menudes i closca poc consistent i de color rosa. És un dels productes més valorats de la mar.

8A3.- La cuina marinera

Hem sentit dir sovint que la cuina i la llengua són probablement els dos trets que ajuden a definir, de manera més inequívoca, la identitat d'un poble. L'una i l'altra són essència de la cultura del país i expressions de la manera de fer (de parlar, escriure, cuinar i menjar) dels qui hi habiten. Com a tals, estan vives i evolucionen. La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola

Disposem d'un patrimoni gastronòmic que ens defineix i ens projecta al món, amb una originalitat i una qualitat excepcionals. L'interés per la cuina de la barca, "el ranxo", associat a la frescor i qualitat del producte i a uns professionals que evoquen aires de nostàlgia, pren cada cop més protagonisme en el marc d'una societat que cerca experiències d'autenticitat i singularitat.

El ranxo de pescador és una cuina econòmica, directa i senzilla, que conjuga sàviament la pobresa d'alguns dels productes i les condicions de cuina a bord per crear un aliment ric i saciant

Una variant del ranxo és la cuina a casa, dels familiars i descendents de pescadors, alguns dels quals encara mantenen intactes les receptes que un dia reberen en llegat del ranxer, un home respectat als ports que guardava zelosament els secrets que conferien a la seua picada un sabor superior.

Cal posar en valor, també és cultura, la cuina de la gent del Grau, patrimoni gastronòmic del nostre poblat marítim, a base de picades, romescos, sofregits i brous amb tot el sabor, i que aprofita sàviament les espècies més o menys conegudes, per elaborar les exquisideses de la mar. La seua cuina s'obre a la mar, és mestissa i s'arrela a la terra i a la gent que ha fet bandera d'una saviesa mil·lenària i del millor producte.

No es tracta de fer un receptari, un recull de receptes, si més no, cal passar, encara que siga de puntetes, per alguns d'aquells plats que formen part de la cultura gastronòmica del nostre Grau. Cada plat és memòria en permanent expansió i cada nova lectura d'una recepta no és altra cosa que una pregària laica per trobar l'avenir dins del passat

- **La cuina de l'arròs:** L'arròs és un dels plants més sucosos de la cuina marinera del Grau. Són moltes les varietats que podem trobar, tant si són caldosos com secs. Sens dubte els dos plats, els dos arrossos que donen més valor a la cuina del Grau i, per tant, formen part de la cultura castellanera marinera, són l'arròs a banda o arrossejat i l'arròs negre, sense oblidar-nos de l'arròs fanaler o l'arròs del bou, on la diferència substancial la trobem a l'hora de fer el brou, el primer fonamentalment amb peix blau i el segon amb més varietat.
- **La cuina del peix blau:** La sardina o la cavalla són peixos saborosos que dissortadament tenen poca acceptació culinària fora de la zona marinera. Es tracta d'una cuina molt saludable amb plats tant gustosos com les sardines torrades, malgrat l'olor que ens deixen quan les fem, l'aladroç arrebossat o la tonyina a la planxa.
- **La cuina del peix blanc:** Com hem assenyalat anteriorment, són moltes les espècies de peix blanc que es pesquen al nostre Grau i la gran majoria són d'una extraordinària qualitat culinària per omplir els nostres plats de sabor i harmonia, des del simple peix torrat fins a la rajada o congre amb salsa, passant pel déntol i l'orà al forn, el suquet de peix i el rap en salsa o el congre amb ceba o el lluç farcit.

· **La cuina dels cefalòpodes:** cuina dels mol·luscos tous. Molt apreciats i a la vegada tradicionals són el polp, amb ceba, amb creïlles o allioli, els calamars farcits o a la romana o la sépia, estofada amb patates, amb salsa verda, a la brutesca o arrebossada.

La cuina del marisc: El marisc és un dels productes més preuats de la mar i, per extensió de la seua cuina. Des dels més coneguts fins als més oblidats tots són menges pel nostre paladar, tant pel seu sabor com per la seua qualitat. Ja se sap la dita: "el peix sempre amb closca". El conill amb llagostins, les galeres fregides, les xirles a la marinera o els ximpls musclos al vapor, són plats més que tradicionals.

Tradicció i modernitat. Classicisme i innovació. Arrels i avantguarda. La cuina marinera del Grau i per extensió de Castelló, d'avui és un diàleg harmoniós i apassionant entre el passat i el futur; tota experiència gastronòmica no és altra cosa que una manera d'enaltir i practicar la memòria.

La gastronomia marinera es cotitza a l'alça. Cada cop més, els restaurants ofereixen plats de clara vocació pesquera l'origen dels quals es troba als fogons de les barques de pesca.